



給食だより

第3号
平成23年10月
青梅市立学校給食センター

実りの秋がやってきました。旬の食材が豊富に出回り、食卓をにぎわせています。今回の給食だよりは、「学校給食食材の産地」と「郷土料理(関東・甲信越・近畿・東海編)」をお届けします。



二学期に使用している学校給食食材の産地について

青梅市の学校給食では安全・安心な食材を使用して衛生的に調理し、児童・生徒の健康を守ることを基本としております。9月に学校給食で使用した主な食材の産地は次のとおりです。

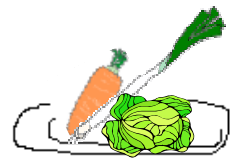
今後使用する食材についても、産地確認を実施し安全な食材を選定します。



1 野菜・果物

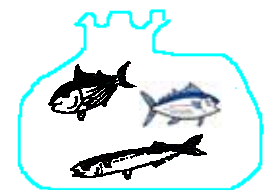
原子力災害対策特別措置法にもとづき、食品衛生法の暫定規制値を越えた野菜や果物は市場に出回っておりませんので、安全な食材として使用しています。

品名	産地	品名	産地
さつまいも	千葉・茨城	じゃが芋	北海道・青梅
キャベツ	長野・群馬	ごぼう	青森
小松菜	茨城	大根	青森・北海道
玉ねぎ	北海道・青梅	チンゲン菜	長野・茨城
トマト	山梨	にんじん	北海道
長ねぎ	福島・山形	白菜	長野
ほうれん草	千葉・群馬	もやし	栃木
梨	福島	巨峰	長野
マスカット	山梨	りんご	青森



2 魚介類・肉類

品名	産地	品名	産地
こうなご	兵庫	鮭(さけ)	北海道
鯖(さば)	ノルウェー	秋刀魚(さんま)	北海道
ししゃも	カナダ	メルルーサ	アルゼンチン
いか	ペルー	豚肉	茨城・埼玉
鶏肉	岩手・鹿児島	ベーコン	群馬



青梅市は、平成8年2学期から牛肉の使用を控えております。

3 牛乳

原乳は、千葉・群馬・北海道・岩手・秋田・青森・山形を使用しています。

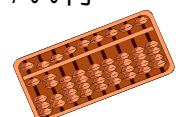


平成22年度給食費の決算報告

1 給食にかかった経費		1,447,873,264円	
保護者負担額(給食費)	38.0%	公費(青梅市の予算)	62.0%
550,287,061円		897,586,203円	
<食べる材料のすべて> パン、米飯、飲物、おかずにかかる材料費 (肉類・魚介類・野菜・果物・調味料など)		<給食を作る経費のすべて> 人件費、消耗品費、燃料費、光熱水費 修繕費、施設設備管理費、配送費など	

2 給食費月額集金	
小学校	低学年 3,700円
	中学年 3,850円
	高学年 4,000円
中学校	4,700円

3 給食実施回数	
小学校	183回
中学校	183回





今回は関東・甲信越・近畿・東海地方の紹介



関東

深川飯 (東京都)

あさりの煮汁で炊き、むき身をのせたご飯。昔、深川(現在の江東区)一帯が海であった頃あさりのとれる本場だったため、あさりを「深川」とも呼んだ。



煮合い (茨城県)



全国1位の産出額を誇るレンコンを使った水戸市(下市地方)の煮物。酢が入るため日持ちがし、正月や祝い事に欠かせない。

干びょうの玉子とじ (栃木県)

県の名産物かんぴょうをゆで、卵にからめてとじた澄まし汁。



けんちん汁 (神奈川県)

修行僧が食べていた豆腐や根菜類を使った精進料理。建長寺から始まった汁物で建長寺汁がなまったとされる。



材料4人分

もち米 1合
 精白米 1合
 酒 40ml
 しょうゆ 30ml
 さとう 大さじ1
 金時豆 80g
 (量はお好みで)

ごま塩をふって

10月の献立より

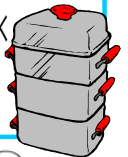
作り方

炊飯釜の場合

金時豆はふやかし(硬めでよい)、米は洗っておく。
 炊飯釜に米を入れ、調味料を入れておこわ用の規定の目盛まで水を加える。
 金時豆を入れて炊く。

蒸かす場合

金時豆はふやかし(硬めでよい)、米は洗っておく。
 米は透明になるまで40分程度蒸す。
 バットに移しかえ、調味料と金時豆の漬け汁40mlを加えた液をまんべんなくかけ、金時豆も入れて全体になじませる。



甲信越

ほうとう (山梨県)



裏作でとれる小麦粉で麺を打ち、地場の野菜を入れて仕上げたみそ仕立ての煮込みうどん。甲斐の国を治めた武田信玄が自分の刀(宝刀)で具材を刻んだことから「ほうとう」と名づけられたともいわれる。

金時豆のおこわ (新潟県)

金時豆を炊きこんだ赤飯。しょうゆで色と味をととのえ、行事に使われる。

近畿・東海

たこ飯 (三重県)



伊勢湾答志島では年中たこ漁が盛ん。規格外のたこを使って炊いたたこ飯は、シンプルだが新鮮だからこそ味わえる郷土の味覚である。

打ち豆汁 (福井県)

大豆をつぶして乾燥させた打ち豆の入るみそ汁。永平寺があり門徒の多くいる土地ならではの精進料理。

桜えびとしらすのかき揚げ (静岡県)

駿河湾に生息する「海の宝石」桜えびと、湾で水揚げされる高品質なしらすによる海のめぐみのコラボレーション。



学校給食の食材購入費は、保護者が納める給食費でまかなわれています。給食費の口座引き落としに、支障がないようご協力ください。

